

De vides manchegas.

José Luis Mingote Calderón

1.— APROXIMACION HISTORICA

Hay pocos datos que atestigüen la expansión del cultivo de la vid en La Mancha durante la Edad Media, no obstante, tras la conquista cristiana de la zona aparecen una serie de menciones sobre la existencia de viñedos.

Como se sabe, las Ordenes Militares jugaron un papel básico en la conquista militar y posterior explotación económica; junto a ellas hay que resaltar los intereses reales y los del arzobispado toledano en pugna con los de las Ordenes.

Las zonas de influencias de éstas se delimitaban en base a tratados bilaterales; San Juan con la de Santiago en 1229 y San Juan y la de Calatrava en 1232 (1).

En época de Alfonso VIII (1155-1214) en todos los castillos de la Orden de Calatrava el arcidiano recibiría el diezmo en especie, pan, vino y ganado (2) lo cual supone, al menos, un cultivo de autoconsumo.

Por lo que respecta al Priorato de los sanjuanistas, a raíz de la conquista de Consuegra (centro de la Orden desde 1183) se promueve la repoblación otorgándose a cada poblador quíñonero solar, viña, huerto y una serie de franquicias. Entre las villas pobladas se pueden mencionar Arenas de San Juan, Camuñas, Tembleque, Alcázar, Argamasilla... (3).

Hay simples menciones a viñas en 1181 en Calatrava, 1214 en Alarcos y en 1255 en Pantoja, mientras que en 1190 se cita la existencia de dos cubas de 800 arrobas en total en una transacción del Maestre de Calatrava, lo cual implicaría una superficie de cultivo de 15 ha. aproximadamente (4).

Será por los siglos XVI-XVII cuando el viñedo manchego incrementará su superficie, por primera vez, a costa de la tierra de cereal. Domínguez Ortiz achaca este hecho al auge

del consumo en relación con el aumento del nivel de vida, en las ciudades sobre todo, y como sustitutivo de las calorías de la carne en las mesas pobres (5).

En el siglo XVIII el vino de La Mancha, especialmente el de Valdepeñas, tenía suficiente prestigio como para ser consumido en la Corte, celebrado por los viajeros extranjeros e intentar su exportación. Al principio, estas tentativas fracasaban; hay noticias de un intento protagonizado por J. Gordon, viticultor inglés en Jerez, hacia el cambio de siglo, y recogida por E. Vassal Fox entre 1802 y 1804 (6). Por otra parte, y es tónica general en otras zonas, se produce una intervención extranjera que en La Mancha no tuvo mucha fortuna según cuenta Richard Ford. Al parecer, un holandés quiso mejorar los sistemas de producción, primitivos y descuidados, lo cual condujo a una subida de los precios y por lo tanto, a cierto descontento, que en la Guerra de la Independencia llevó al pueblo a destruir sus bodegas (7).

El principal problema de la comercialización del Valdepeñas a comienzos del XIX era la adulteración del mismo por parte de los transportistas, sobre todo; para evitar este fraude se recomendaba hacer el porte en barriles dobles. (8)

En el último tercio del XIX se produce la segunda expansión vitivinícola en La Mancha, llegándose al cultivo de 350.000 ha. (9); vendrá luego la crisis producida por la filoxera, que aparecerá en 1901 en Albacete llegando en 1911 a Ciudad Real (10), y la posterior reconstrucción y auge que ha llevado a La Mancha a ser la zona que más superficie dedica a la viña, 590.000 ha. en 1971, es decir, el 36% de la superficie nacional de viñedo (11).

La llegada del gran capital, tanto nacional como internacional, a raíz de la potenciación estatal de la zona (Decreto de 30 de noviembre de 1967) tendente a la industrialización de la producción ha promovido una serie de cambios, tanto

en aspectos mentales como a niveles técnicos, que no tienen una salida clara. Se ha producido el choque entre la mentalidad del pequeño propietario, bastante abundante, con la mentalidad empresarial de sociedades internacionales, Bancos o simplemente empresas de implantación nacional (12). Algunos de estos problemas relativos a cambios se verán al tratar del trabajo en el campo o en la elaboración del vino propiamente dicha.

2.- LABORES

A) Plantación.— En zonas secas y calurosas como La Mancha la preparación del terreno antes de plantar es básica; por lo general, es necesario remover la tierra en una profundidad entre 0,40 y 0,60 m. con bastante antelación a la plantación buscando la meteorización de la capa removida (13).

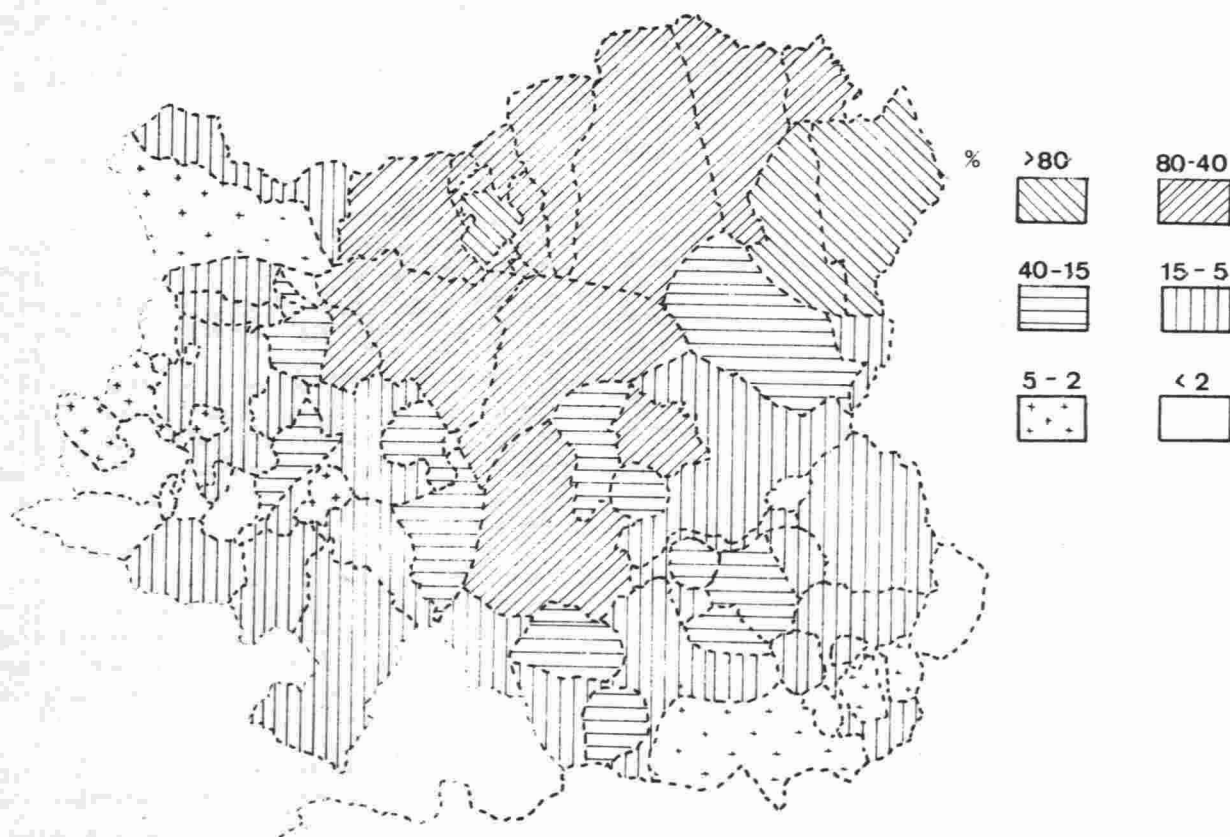
De los dos métodos de plantar, tresbolillo y marco real, se utiliza el segundo en La Mancha. Este consiste en distribuir las cepas en las intersecciones de líneas perpendiculares, orientadas N.-S. siempre que se pueda, y a igual distancia entre sí. Estas distancias varían en función del clima, suelo, tipo de vid, etc., pudiendo llegar de 0,36 m. en zonas

europas del Norte hasta 2 ó 2,50 m. en zonas del Sur (14). La separación entre líneas de cepas llamada "almanta", "entrelleño" o "interleño", influye a la hora de realizar las labores de desfonde, siendo necesaria una separación mínima de 2 m. para utilizar el arado, en caso de distancia menor se utilizará la azada. En La Mancha se emplea el marco de plantación de 2,50 m., aunque varía según áreas, lo que da una densidad de 1600 cepas por hectárea aproximadamente (15).

B) Poda.— Tiene como función el modificar ciertas circunstancias naturales con el fin de conseguir una mejor uva, lo cual, a veces, va en detrimento de la cantidad (16). A la vez que aumenta y/o regula la producción, proporciona frutos mayores, fructifica los pies poco fértiles y regulariza el tamaño de la planta (17).

El clima también condiciona el tipo de poda a realizar y la forma de armar la cepa. Existen cuatro variedades de poda:

- Ciega, se corta a ras el sarmiento con lo cual sólo brotan yemas adventicias (con fruto).
- Corta, se dejan dos o tres yemas en la base del sarmiento.
- Larga, se dejan más de tres.
- Mixta, mezcla de los dos últimos (18).



Intensidad del cultivo de la viña en la Mancha de Ciudad Real. Los % se refieren a la superficie cultivada. (Según M. Omer).

De todos éstos, en La Mancha se utiliza la corta con dos variedades:

- En cabeza o machega, que deja un tronco de 0,30-0,40 m. y de 3 a 8 pulgares (parte del sarmiento con yemas).
- En redondo o en brazos, menos extendida, el tronco mide de 0,20 a 0,40 m. del que salen de 2 a 5 brazos con uno o dos pulgares cada uno (19).

Como resultado de la poda, la cepa adquiere una "forma", se arma. Dejando de lado las variantes de armadura que emplean apoyos naturales o artificiales hay dos formas de armar la cepa sobre sí misma: alta y baja. La alta se emplea en las zonas de clima frío y húmedo. Lógicamente, en La Mancha, se usa la baja (20). Y en muchísima menor cantidad se arma con el empleo de apoyos artificiales, postes y alambres, por lo general.

La época de la poda se realiza o después de la vendimia o hacia el mes de febrero pudiendo alcanzar hasta marzo. Es posible, no obstante, variarla dentro de unos márgenes que están en función del clima concreto del año.

Desde hace bastante tiempo se ha impuesto el uso de tijeras de podar debido a su comodidad; el empleo de podaderas decayó a comienzos de este siglo.

C) **Labores de arado, cava, abonado, despuntes.**— Se suelen dar cuatro labores de arado, la primera debe ser más profunda que el resto, para lo cual debe emplearse el arado de vertedera. Tiene como misión fundamental preparar la tierra para que pueda tomar las lluvias de invierno. Las otras tres pueden hacerse con el arado viñero (21). En abril, tras la poda, se realizan labores de cava tendentes a quitar las malas hierbas, operación denominada "aporcado", y que se repetirá en mayo o junio para evitar el contacto del racimo con el suelo (22).

Debido a la pobreza de los suelos manchegos es necesario el empleo de abonos; Omer dice que sólo un 30% de las explotaciones lo realizan adecuadamente (23). Suelen abonarse con estiércol y superfosfato de cal las viñas nuevas, al tercer o cuarto año, al hacer la preparación del terreno. Debe evitarse que el abono toque las raíces para lo cual se coloca formando una corona circular en torno a la cepa o entre las líneas de cepas (24). Hoy existe maquinaria, que unido al tractor, realiza este trabajo con un ahorro de tiempo considerable.

El despunte, la supresión de las extremidades de los sarmientos, puede realizarse:

- Antes o al principio de la floración, temprano, con lo cual favorece el cuaje del fruto y se retrasa el desarrollo del ramo despuntado favoreciendo a los otros.
- Durante el verano antes del cambio de color del fruto, favoreciendo así el engorde del grano. Suele realizarse en años fríos o cuando los veranos son cortos (25).

D) **Vendimia.**— La vendimia produce un movimiento humano considerable, doblando ampliamente la población, produciendo desplazamientos de gentes de Andalucía y gentes de la misma provincia, sobre todo hacia los grandes centros como pueden ser Valdepeñas, Alcázar de San Juan, Tomelloso, Socuéllamos...

Antiguamente, las cuadrillas de vendimiadores vivían, durante la recogida, en el campo y volvían al pueblo una vez acabada totalmente la faena. Hoy van y vienen a diario.

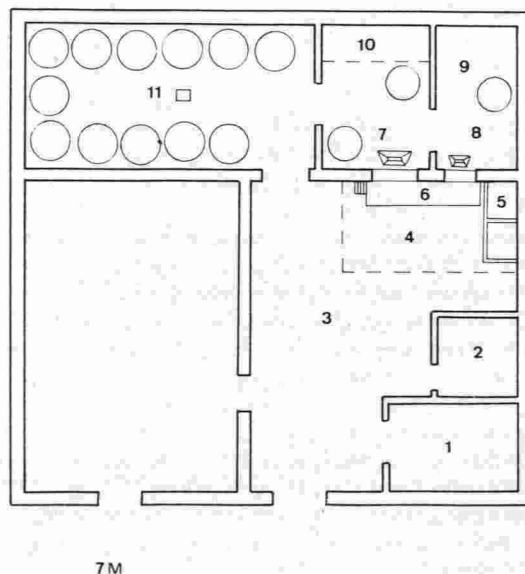
La recolección ha evolucionado hacia una simplificación, en lugar de los dos trasvases del fruto que se realizaban para echarlo al carro, hoy se pasa directamente de la espuerta de goma o del cubo al remolque, pudiendo transportarse en éste una cantidad cuatro o cinco veces superior a la del carro. Y que al ser "tirado" por un tractor no tiene prácticamente los problemas de atascos que tenían aquellos.

La bodega tradicional, ya en desuso, se componía del "jaraíz" (llamado lagar en otras zonas) y la nave de fermentación.

En el "jaraíz" existía una ventana baja, denominada "piquera", por donde se introducía el fruto que caía en la "destrozadora", paso previo a la prensa (sóían ser verticales). Desde aquí, a través de un pocillo y una bomba se pasaba el mosto a las tinajas, separándose el orujo (restos del prensado) que iba a los "chilancos", para la obtención de alcóhol.

La nave de fermentación albergaba las tinajas que eran fabricadas en Villarrobledo (Albacete), oscilando su capacidad entre 250-300 (80 hectólitros) a 500 arrobas. Actualmente, ya no se fabrican, y durante cierto tiempo los recipientes de cemento imitaban su forma. La tinaja como recipiente tenía una serie de ventajas:

- Buena irradiación del calor, lo cual es fundamental en la fermentación.



Tipo de bodega manchega tradicional.
Capacidad 3500 arrobas.(según Fernández Martínez).

1 Cuadra. 2 Almacén. 3 Patio. 4 Porche. 5 Chilancos. 6 Muelle. 7 Jaraíz de blanco. 8 Jaraíz de tinto. 9 Prensa. 10 Escurridor. 11 Nave de fermentación.

- Y poca superficie de contacto del vino con las heces, (26)

La fabricación de recipientes de cemento se hacía en la misma bodega.

E) **Tipos de uva.**— Por lo que respecta al tipo de uva que se emplea, hay dos fundamentales:

- "airen", uva blanca.
- "cencibel", uva negra.

A los que se unen el "pardillo" y "cirial" entre los blancos y el "garnacha" y "tinto basto" entre los tintos. (Se pueden contabilizar quince tipos de tinto y diecinueve de blanco).

A raíz de la crisis de la filoxera se introducen portainjertos americanos, caracterizados por una mayor resistencia que la de las cepas francesas (empleadas en varias épocas, con mención explícita de R. Ford a comienzos del XIX) (27). Al tener una mayor fuerza el portainjerto, que el injerto posterior, crea una serie de ramas en la zona de contacto que es necesario podar.

3.— PERSPECTIVAS

Como dijimos, la introducción de capital exterior ha creado diferenciaciones apreciables sobre todo en lo relativo a equipamiento y visión de mercado. Estudiado este fenómeno por M. Omer en 1975 en la zona de Valdepeñas, vamos a resumir sus apreciaciones. Distingue, este autor, tres niveles de propietarios: elaborador, exportador y cooperativa.

El elaborador tiene bodega con capacidad máxima de 2000 hl.; generalmente organizada, arquitectónicamente, de forma tradicional, es decir, en torno a un patio. Además de estrojadores, prensa vertical, piletas para mosto, tinajas para fermentación, suele tener tractor. Venderá su producción cinco o seis meses después de la vendimia (28). Hoy día, en algunos pueblos por lo menos, este tipo se ha integrado en las cooperativas, habiéndose dejado de usar la bodega tradicional.

El exportador, no quiere decir exportador al extranjero, es una empresa con contactos nacionales. Fueron los primeros en empezar los cambios: introducción del embotellado (del 30% de la producción en 1960 al 60% en 1970), reducción de la mano de obra al aumentar la mecanización, supresión progresiva de las tinajas por recipientes de cemento, prensas horizontales, etc. (29).

Las cooperativas pueden alcanzar producciones de 200.000 ó de 250.000 hl. Tienen batanes, tolvas, desvinadores, prensas en número proporcional a su capacidad de producción, grandes naves de almacenamiento (debido a la necesidad de tener un "stock" de vino suficiente). (30).

La evolución actual está enfocada en función de la gran empresa y del aumento de la producción, lo cual influye en cuestiones como el abandono de la poda corta o el cambio del trabajo por la progresiva mecanización (con el consiguiente cambio de mentalidades) o la introducción de unos productos no "tradicionales" como puede ser la sangría o los intentos de conseguir otro tipo de licores (31).

Desde la fecha del artículo de Omer la situación sigue sin aclararse; algunas de las empresas que invirtieron o sufrieron grandes pérdidas o prefirieron vender al poco tiempo. Además se ha acabado por considerar la compra de unos terrenos como un simple negocio inmobiliario, sin relación con la producción agrícola, lo cual va en detrimento de ésta como es lógico.

NOTAS

- (1) González Repoblación p. 332
- (2) id. p. 284
- (3) id. pp. 333-334
- (4) id. pp. 283, 347, 313 y 326
- (5) En su obra "El Antiguo Régimen: Los Reyes Católicos y los Austrias" pp. 159-160 y 163
- (6) Citado por Robertson en "Los curiosos impertinentes. Viajeros ingleses por España. 1760-1855" p. 180
- (7) Ford, R. "Las cosas de España" pp. 163-164
- (8) id. p. 165
- (9) Vilá La Península p. 377
- (10) Fernández La vid p. 30
- (11) Omer La situation p. 333
- (12) id. pp. 362 y ss.
- (13) Abela Plantación pp. 183-184
- (14) id. pp. 189, 309 y 319
- (15) Fernández La vid p. 34
- (16) Abela Diferentes pp. 294-295
- (17) Cruz Métodos p. 317
- (18) id. p. 318
- (19) Fernández La vid p. 318
- (20) Cruz Métodos p. 318
- (21) Omer La situation p. 340 y Fernández La vid p. 41
- (22) Omer La situation p. 340 y Fernández La vid p. 41
- (23) Omer La situation p. 340
- (24) Fernández La vid pp. 40-41
- (25) id. p. 41
- (26) Omer La situation pp. 349-351
- (27) Fernández La vid pp. 37 y ss. y 26 y ss.
- (28) Omer La situation pp. 348-349
- (29) id. pp. 350-352
- (30) id. pp. 353-355
- (31) id. pp. 364-366

BIBLIOGRAFIA

- ABELA, E.: La poda de las vides Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento II, 1877 pp. 641-646
- ABELA, E.: Viñas.— Diferentes formas de armar las vides, GAMF III, 1877 pp. 294-309 13 figs.
- ABELA, E.: Viñas.— Formación de las cepas, GAMF III, 1877 pp. 393-403 18 figs.
- ABELA, E.: Viñas.— Plantación y labores, GAMF IV, 1877 pp. 183-191 7 figs. y pp. 309-319 20 figs.
- ABELA, E.: Viñas.— Poda anual del sarmiento fructífero GAMF. III 1877 pp. 3-15 12 figs.
- CRUZ MANSO DE ZUÑIGA, Víctor: Métodos de poda más racionales... Congreso Nacional de Viticultura, Pamplona. 1912. pp. 317-320
- DORRONSORO y Alt.: Las variedades de la vid propias de cada comarca española y sus vinos. Estudio general de conjunto. C.N.V. P. 1912 pp. 507-534
- FERNANDEZ MARTINEZ, Sixto: La vid y el vino en La Mancha. Madrid, 1963
- GONZALEZ, Julio: Repoblación de Castilla la Nueva. Madrid, 1975-76 2 V.
- LLOBRES BERENGUILLO, Juan Bautista: Sobre viñas en La Mancha. GAMF VII, 1878 pp. 479-482
- OMER, Michel: La situation actuelle du vignoble de Valdepeñas. M.C.V. XI, 1975 pp. 333-370 10 figs.
- ROBERTSON, Ian: Los curiosos impertinentes. Viajeros ingleses por España, 1760-1855, Madrid, 1975
- VILA VALENTI, Juan: La Península Ibérica. Barcelona, 1968